TYGODNIK
ROLNICZO-TECHNOLOGICZNY.

ROK DRUGI. KWARTAŁ 1szy.

»ORA ET LABORA.« »MEDIUM TENUERE BEATI.«

Pisma tego w każdy Piątek wychodzić będzie arkusz. — Przedpłata wynosi półrocznie: w *Warszawie* złp. 12, na *prowincyi* złp. 15.— Prenumerować nań można: w *Warszawie* w Księgarniach: P. Sennewalda, P. E. Glücksberga, P. J. Glücksberga, P. Dmochowskiego, P. Szteblera, w Biurze Inform., w Biurze Zleceń, w drukarni Piasta, w Składzie P. Filipa Ciechanowskiego przy Podwalu. *Na prowincyi:* na wszystkich Urzędach i Stacyjach Pocztowych; w Kaliszu u P. Jähnisza.



Nr 9.

PIĄTEK Dnia 26 Lutego 1836.

GOSPODARSTWO DOMOWE.

Jak dziś najdrożej przedać zboże.

(Ciąg dalszy.)

P. Petri, wychodząc z tej słusznej zasady, iż w gospodarstwie nie chodzi o rodzaj dochodu, ale raczej o to, by tenże był najwyższy, a przytem trwały, radzi, przy obecnej bezcenności zboża, znaczną część jego obracać na pokarm dla inwentarzy; przez co nie tylko znacznie większą ich ilość utrzymywać można, ale nadto, powiększona przez-to masa nawozu, zwiększając żyzność ziemi, z jednej strony tem większe rolnikowi zapewnia plony, z drugiej zaś, stawia go w możności uprawiania roślin olejnych, włóknistych, korzennych i t. p., które stosunkowo w wyższej od zboża zostają cenie; a co ważniejsza, łatwiejszy nań mieć może odbyt, aniżeli na pierwsze.

Odwołując się do swych licznych porównawczych doświadczeń, które dla skrócenia pomijam, twierdzi P. Petri, iż:

100 funt. sieczki czyli 5 korcy,
18 funt. mąki żytnej,
1 funt soli,
100 funt. wody, (któremi się wszystko zwilża),

tyle dają dla 100 owiec sił odżywnych, co:

2 cent. dobrego owczego siana,
1 cent. słomy,
1 funt soli.

Porównajmy teraz oba te rodzaje pokarmu pod względem kosztów, przyjmując, iż owca do przyzwoitego wyżywienia potrzebuje dziennie 2 funty siana i 1 funt dobrej słomy.

Centnar dobrego siana taniej pewnie cenić nie można, jak - - zł. 2.

Centnar słomy żytnej - - gr. 20.

Korzec żyta weźmy po zł. 8. (lubo w wielu okolicach Królestwa obecnie ani za 4 zł. przedać go nie można.)

Podług powyższych cen, utrzymanie 100 owiec sianem i słomą kosztowałoby dziennie jak następuje:

2 cent. siana po zł. 2,	-	zł. 4
1 cent. słomy	- -	— gr. 20
1 funt soli	- -	— gr. 10
	Ogółem	zł. 5.

Utrzymanie zaś tej samej liczby owiec sieczką i mąką żytną, wynosi:

100 funt. sieczki czyli 5 korcy,		gr. 25
18 funt. mąki żytnej	- -	gr. 25
1 funt soli	- - -	gr. 10
	Ogółem	zł. 2.

Oszczędza się więc na jednym dniu dla 100 owiec zł. 3.

Teraz rozważmy jeszcze następujące ztąd korzyści:

1. Słomą bez siana niepodobna owiec utrzymać, a mianowicie cienkowełnych, które to obecnie największej czystego przynoszą zysku. A ileż to posiadamy włości z łąk niemal zupełnie ogołoconych? Tutaj więc, jedynie za pomocą tego rodzaju paszy, nie tylko owce można hodować, ale nadto i bardzo znaczną posiadać ich ilość.

2. Obracając zboże na pokarm dla inwentarzy, powtarzam, znacznie się powiększa masa nawozu, a która zupełnie dla gospodarstwa jest straconą, gdy się ziarno przedaje w naturze.

3. Oszczędzają się koszta wywozu, które, jak słusznie tłumacz tego dziełka uważa, są zgubą dla rolnika.

P. Petri podaje przykłady różnych stosunków wymienionej wyżej paszy, jakie mu doświadczenia za najstosowniejsze wskazały. Zamieszcza w niektórych także siano, w które wiele gospodarstw mniej więcej jest zamożnych. Pasza, w poniższych przykładach wymieniona, obliczoną jest na 100 owiec.

Przykład I.

100 funtów sieczki.
8 garcy żytnego grysu (mąki grubej).
4 garce owsa.
1 funt soli.

Przy tym pokarmie owiec, nic do życzenia nie pozostaje. Lepiej on żywi, nizli $2^1/_2$ funt. najlepszego siana na sztukę.

Przykład 2.

75 funtów sieczki z siana.
75 funtów sieczki ze słomy.
4 garce grysu.
5 garcy owsa.
1 funt soli.

Ten rodzaj paszy więcej wprawdzie pożywia, niźli poprzedni; ale natomiast droższy jest od pierwszego. Tam więc może być użyty, gdzie owce cieńszą wydają wełnę.

Przykład 3.

$33^1/_3$ funt. sieczki z siana.
$66^2/_3$ funt. sieczki ze słomy.
4 garce grysu.
4 garce owsa.
1 funt soli.

Przy tej paszy — mówi P. Petri — wybornie się utrzymują owce; a przytem o $^1/_3$ część mniej kosztuje, niźli poprzednie.

Na krowę rosłą można jej dawać na dobę 18 — 20 funt. Na wołu 24 — 26 funt.

Przykład 4.

50 funtów sieczki z siana.
50 funtów sieczki ze słomy.
2 garce grysu.
4 garce owsa.
1 funt soli.

Ten pokarm pod względem ceny i pożywności, równa się poprzedniemu.

Przykład 5.

100 funtów sieczki.
18 funtów mąki żytnej.
1 funt soli.

Namienić tu muszę, — mówi P. Petri — że przy tym pokarmie utrzymują się dokładnie maciorki i barany; nawet wół węgierski wielkiej rasy nasyca się dostatecznie 25 — 26 funt., a krowa 18 funt.; dla konia dosyć jest 10 funt. — Dla koni należy go zwilżyć wodą na godzinę przed daniem i na trzy porcyje podzielić.

Przykład 6.
100 funtów sieczki.
18 funtów mąki żytnej.
4 garce owsa.
1 funt soli.

Tego pokarmu używam — mówi P. Petri — dla merynosów, podobnie jak wymienionego w przykładzie 3cim.

Przy każdym z pomienionych przykładów na to mieć uwagę należy, że maciorka, dopóki jagnię karmi, i krowa przy cielęciu, więcej mieć powinna pokarmu, niżli tamże wymienionem zostało.

Od miejscowych okoliczności zawisło, gdzie i jakim gatunkiem ziarna, względnie na jego cenę i skutki, bydło ma być żywione.

Tak np. w ogólności cena żyta do ceny jęczmienia ma się tak, jak 4 do 3. Stosunek pożywności tych ziarn w praktyce, różni się wiele; albowiem żyto i owies dają posiłek niezawodnie cięzki, trwały, który przechodzi więcej w części zwierzęcia stałe, jak w płynne, i dla tego to koniom i wołom roboczym daleko więcej służą. Jęczmień zaś, dając pokarm lekki, zamieniający się więcej w części płynne, w przyzwoitej proporcyi raczej nabiał i łój pomnaża, jak nadaje siłę.

Z tych pobudek wartości i istoty ziarn pomienionych nie należy oceniać podług cen targowych, lecz podług różnych skutków, jakie czynią w pożywności; np. korzec 1 żyta, 200 funt. ważącego, kosztuje weźmy 8 zł., korzec 1 jęczmienia, 160 funt. ważący, 6 zł., ale, by mieć 200 funt. mąki jęczmiennej, trzeba zemleć prawie korzec 1 garcy 16 tego ziarna. Doświadczenie jednak uczy: że te 200 funt. mąki jęczmiennej dla owiec, koni i wołów roboczych, które raczej pomnożenia sił i mocy, jak odwilżającego i do strawienia łatwego pokarmu potrzebują; że mówię te 200 funt. daleko mniej żywią, niż 200 funt. mąki żytnej; gdy przeciwnie, dla bydła trzymanego dla nabiału, gdzie więcej idzie o to, aby bydlę dało wiele nabiału, tam skuteczniejszą staje się mąka jęczmienna od żytnej. Mimo różnicy, jaka w skutku tych mąk zachodzi, można dawać owcom mąkę jęczmienną; jednakże zdaje mi się, że 90 funt. tej mąki nie dają tyle sił, ile 80 funt. mąki żytnej.

O przysposobieniu pokarmu z sieczki.

Przy tej manipulacyi należy uważać:

a) Że dla 100 owiec wystarcza na dzień 5 korcy sieczki czyli 100 funt., gdy się do tego przyda równą wagę wody i wymienioną ilość ciał pożywnych.

b) Że do 100 funt. sieczki nie mniej ani więcej potrzeba jak 100 funt. wody, bo ta ilość jest dostateczną do zmiękczenia sieczki, do rozpuszczenia pierwiastku cukru w niej znajdującego się, do połączenia z sieczką części mącznych, i zrobienia tego wszystkiego przyjemnym dla bydła pokarmem.

c) Zawsze należy w wodzie rozpuścić cokolwiek soli, (rachując na 1 sztukę $^3/_4$ łót.), aby ta pokarmowi nadała smak przyjemny i zrobiła go posilniejszym; albowiem wielkie jest podobieństwo, że sól przyczynia się do rozkładu słodko-klejowatej materyi, znajdującej się w słomie, oprócz wielu innych pożywnych części.

d) Gdy woda słona już jest w pogotowiu, bierze się $^1/_3$ lub $^1/_4$ część mąki lub grysu na cały dzień potrzebnego, sypie się w wodę i miesza wiosłem, dopóki się z wodą nie połączy; poczem bierze się sieczkę i resztę mąki lub grysu, małemi częściami, np. po korcu, wsypuje się w wodę i miesza nieustannie, dopóki się sieczka dobrze wilgocią nie przejmie.

Do zamoczenia sieczki najlepiej służy kadź podługowata, obejmująca od 5 do 6 korcy. Skoro pewna ilość w mowie będącego pokarmu, np. korzec, zamoczony zostanie, usuwa się w jeden koniec kadzi i nieco przygniata. Tym sposobem postępuje się dalej, dopóki się wszystko nie umięsza. Jedna osoba

może w pół godziny zawilżyć od 5 — 6 korcy sieczki z największą łatwością.

e) Gdy to nastąpiło, cała masa zostaje od 2 do 3 godzin pod przykryciem, dla ścisłego połączenia się mącznych i solnych części z wodą, w skutek nastąpionej fermentacyi.

f) Prawdziwy stopień ukończonej fermentacyi poznaje się z woni podobnej do świeżego chleba.

g) Ponieważ sieczka z siana sama z siebie dostatecznie żywi i nie potrzebuje dodania mąki; przeto nie należy jej wodą odwilżać; nadto byłaby w tym razie zbyt miękką, czego bydło nie lubi. Dla tego sieczkę z siana albo oddzielnie można, albo nią posypywać sieczkę z słomy, wyżej wymienionym sposobem zaprawną, w żłobach dawać się mającą. Powszechnie używa się sieczki z siana osobno.

(Dokończenie w następnym Nrze.)

UPRAWA ROŚLIN.

O uprawie chmielu.
(Ciąg dalszy.)

O dojrzewaniu i zbiorze chmielu.

Chmiel kwitnie zwykle przy końcu lipca, lub na początku sierpnia. Po 2 — 3 tygodniach okwita; poczem następuje dojrzéwanie główek.

Wiele zależy na zebraniu chmielu w przyzwoitym czasie dojrzenia. Niedojrzały chmiel jest sam z siebie słaby; oprócz tego, daje piwu smak ostry i cierpki; z przestałego zaś opada wiele nasienia z pyłkiem, przez co ginie moc, a mianowicie zapach aromatyczny onemuż właściwy. Najprzyzwoitszy czas zbierania chmielu jest wtenczas:

1. Kiedy listki szyszek poczynają nabierać brunatnego koloru.
2. Kiedy nasienie chmielu jest twarde i brunatne.
3. Kiedy właściwy szyszkom chmielu pyłek ma kolor żółty, ale jeszcze trzyma się nieco mocno listków. (O pyłku tym, jako najważniejszej części chmielu, niżej obszerniej mówić będę.)

Zresztą, chmiel dojrzały wydaje mocny zapach, i roztarty w ręku, nie zostawia żadnej wilgoci, lecz raczej lepką tłustość. Samo z siebie się rozumie, iż nie można czekać dopóty, aż wszystkie szyszki dojrzeją; ponieważ to nigdy miejsca nie ma, lecz wtenczas należy go zbierać, kiedy większa ich część poczyna już dojrzewać; tem bardziej, że szyszki niedojrzałe, dojdą w suszeniu.— W ogólności zawsze jest lepiej zbierać chmiel nie zupełnie jeszcze niedojrzały, jak przestały.

Nie zawsze jest w mocy gospodarza rozpocząć żniwo w swym czasie, ponieważ zależy to od pogody. Jeżeli podczas zbioru nastąpi czas słotny, traci chmiel właściwy kolor żółty i mniej więcej staje się brunatnym. Przecież dopóki nie okryje się pleśnią, nie jest jeszcze zepsuty i często równa się dobrocią żółtemu.

Zbiór chmielu potrzebuje dni pogodnych. Dobrze jest przeto, na przypadek dżdżystej pory w czasie zbioru, w blizkości chmielnika mieć szopę i tam go wraz z tykami wnosić i obierać. Postępowanie przytem jest następujące: o 4 — 5 stóp nad powierzchnią ziemi odrzynają się łęciny chmielu; jeden człowiek wyciąga tyki z ziemi, drugi z wierzchniego ich końca osuwa łęciny. Należy tu zachować największą ostrożność, by przez zbytnie szarpanie łęcin nie kruszyć szyszek. Zebrane łęciny wiążą się w pęki i odnoszą na miejsce, gdzie chmiel ma być obierany. Podczas suchej, pięknej i cichej pogody, można także chmiel i pod gołem niebem obierać. W obieraniu szczególniej na to uważać należy:

1. Aby tylko najlepsze, najmniej nieuszkodzone szyszki obierać.
2. Aby ich nie gnieść i nie rozdzierać, przez co utracają najwięcej wymieniony wyżej pył żółty, który jest najważniejszem w chmielu ciałem.
3. Aby pomiędzy szyszki nie mięszać liści; nie tylko bowiem dają one piwu smak nieprzyjemny, ale nadto wstrzymują zupełne szyszek wyschnięcie.

Tym sposobem postępując, można uniknąć zarzutów, jakie powszechnie chmielowi u nas uprawianemu czynią, a mianowicie:

1. Że nie dokładnie zakładamy chmielniki i niestosownie chodujemy tęż roślinę; w szczególności zaś, że zbyt wiele łęcin około jednej tyki zostawiamy, a wilków, czyli wyrostków, i liści przyzwoicie nie obieramy. Skoro bowiem zbyt wiele łęcin przy jednej tyczce się zostawia, wówczas jedne drugim pokarm odbierają, nawzajem się tłumią, a ztąd mało owocu i ten jest nędzny.
2. Że nie upatrujemy dość starannie przyzwoitej chwili do zbierania chmielu; zwykle zbieramy, albo niedojrzały, albo też przestały; przez co w pierwszym i drugim razie traci na mocy.
3. Że przy obrywaniu szyszek nie dosyć porządnie postępujemy; wiele z nich rozrywa się, z innych wytrząsają się najważniejsze części: pyłek i nasienie; a co najgorsza, wiele zostawiamy liści zielonych, i nie odłączamy szyszek nadpsutych lub zupełnie zepsutych.
4. Że przy suszeniu (o czem niżej) nie postępujemy dosyć umiejętnie, ni też starannie, aby dobry chmiel otrzymać.

O suszeniu chmielu.

Suszenie chmielu jest nader ważną czynnością, ponieważ, niechby był najdojrzalszy i najczystszy, jeżeli przyzwoicie ususzonym nie będzie, utraci wszelkie dobre własności. Suszonym nigdy być nie powinien na słońcu, a tylko, w razie konieczności, na zwyczajnych suszarniach; bowiem, jeżeli tu cóżkolwiek się dymi, chmiel mniej więcej się psuje, naciąga odoru dymu, którym się suszy, i traci ziarnka, które wartość jego stanowią. — Najlepiej rozpostrzeć go cienko na czystej podłodze, i codzień raz lub dwa razy grabiami przewracać, dopóki zupełnie nie wyschnie. Chmiel schnie dosyć szybko; w dni suche i pogodne, przy mocnym przewiewie powietrza, w trzy lub cztery dni wysycha zupełnie. W przerabianiu go wielką ostrożność zachować należy, aby nie uszkadzać główek i nie wytrząsać nasienia czyli pyłku żółtego.

Oznaki dobrego chmielu.

Chmiel niezepsuty i dobrze ususzony, następujące mieć powinien własności:

1. Mocny balsamiczny zapach i smak przyjemnogorzkawy.
2. Ztarty w ręku, powinien zostawiać tłustą lipkość.
3. Kolor mieć brunatno-żółty, nieco ślniący.
4. Zachować powinien między listkami szyszek pyłek żółty balsamiczny i nasienie. Nasienie chmielu wpadać powinno w kolor fioletowoniebieskawy, wewnątrz być białe i smak mieć nieostry. Chmiel dobrze dojrzały powinien posiadać pyłku żółtego przynajmniej jedną szóstą część wagi swej.

O pyłku chmielowym.

Szyszki chmielu zawierają w sobie pyłek, czyli proszek żółty, bardzo miałki. Proszek ten niej był dotąd uważany i tak mało ceniony, iż zwykle go wymiatano ze spichrzów lub składów chmielowych (*). Przed kilku dopiero laty P. Anzel z No-

(*) Pyłek ten naszemu Klukowi był znany, mówi on bowiem: złożone chmieliny, nim się obierą, aby nie zeprzały, przewracać można, ale ztąd druga szkoda: wypruszy się bowiem z główek ów pyłek, na którym przecież bardzo wiele zależy. »Kluk o rozmnożeniu roślin i t. d.« T. 3ci kol. 311.

wego Jorku, przekonał wielokrotnemi doświadczeniami, że tęgość chmielu wyłącznie w tym proszku się znajduje, że listki szyszkowe same przez się zawierają ekstrakt obrzydliwy, który nie tylko nie powiększa smaku gorzkiego rzeczonego proszku, (An. nazwał go lupulinem, wyrazu tego dla skrócenia używać będę), lecz nadto część go zobojętnia, lub wcale niszczy.

Według tychże doświadczeń, lupulin jest więc jedyną częścią chmielu, która do technicznych i gospodarskich celów rzeczywiście jest potrzebną. Stosunek tej istoty do szyszek chmielu jest jak 1 do 6, czyli 6 funtów chmielu, zawiera funt 1 lupulinu.

Dla tem większego przekonania się o rzeczywistem przyrodzeniu tej istoty, zrobiono w Anglii 2 beczki piwa, do których zamiast 5 funtów chmielu użyto 9 uncyj lupulinu. Skutek przeszedł wszelkie oczekiwania; albowiem, chociaż ilość lupulinu mniejsza była od tej, jaka zwyczajnie podług powyższego onej do chmielu stosunku w piwo wchodzi; lubo piwo robionem było w najniedogodniejszej onemuż porze, bo w czerwcu i podczas wielkiego upału; jednakowoż w pięć tygodni po uwarzeniu było bardzo dobre, przyjemne, gorzkawe, korzenne i najmniejszego nie zawierało kwasku. Prócz tego, dla przekonania się o sile lupulinu, skwaszeniu oddziaływającej, wystawił P. An. 2 butelki piwa niezakorkowanego na działanie słońca, dodawszy do jednej 20 granów lupulinu. Po 10 dniach, piwo, w którem nie było wspomnionej istoty, poczęło mętnić i zupełnie skwaśniało. Przeciwnie piwo z lupulinem przez dni 15, tak co do smaku, jako i klarowności, najmniej się nie zmieniło.

Okazawszy P. A. doświadczeniami temi, że w lupulinie znajduje się właściwa chmielowi gorycz i korzenność, że istotę tę można z łatwością od szyszek oddzielić przez należyte onych wysuszenie, trzepanie i przesiewanie, następujące z odkrycia tego wywodzi korzyści:

1. Koszta przewozu o $^5/_6$ części być mogą zmniejszone, ponieważ taki jest stosunek lupulinu do chmielu.
2. Można lupulin łatwiej, pewniej i z mniejszym kosztem, niż chmiel, przechowywać.
3. Chmiel, jakkolwiek bądź upakowany, pomimo wszelkich przeciwnych temu twierdzeń, każdego roku pogorsza się, a bardzo stary, na nic się nie przyda. Zepsuciu takowemu lupulin wcaleby nie ulegał; możnaby go bowiem podobnie, jak herbatę, pakować w małe, szczelnie zamknięte pudła, i od wszelkiego złego wpływu tem łatwiej zachować.
4. Chmiel bardzo wiele wsysa brzeczki piwnej; na każde bowiem 60 funtów chmielu, traci się (według obrachowania P. A.) beczka jedna brzeczki.
5. Przez używanie lupulinu, cena chmielu, z powodu oszczędzonych kosztów przewozu i zachowania, spaśćby musiała dość nizko, by pokuszać się miano do używania innych artykułów zamiast chmielu; a przez to zmniejszyłaby się niegodziwa chęć fałszowania piwa, za pomocą różnych gorzkich istot; co się teraz tak powszechnie dzieje, pomimo wszelkich zakazów parlamentowych, iż nie masz żadnego artykułu, któryby dzisiaj większemu podlegał fałszowaniu.
6. Lupulin jest nadzwyczajnie gorzki, lecz nie ma nieprzyjemnego smaku; gdy tymczasem żywica, zawarta w szyszkach chmielu, przez gotowanie wydobyta, ma smak bardzo obrzydliwy, którego udziela piwu; a jeżeli wywar z listków chmielowych bardzo jest zgęszczony, wtenczas nawet i żołądek obciąża. Wiadomo, iż wiele osób piwa mocnego wcale pić nie może, dopóki się do niego powoli nie przyzwyczai, a mówiąc prawdę, dopóki smaku swego nie zepsuje. Zachodzi tu toż samo, co względem przyzwyczajenia się do opium lub tytoniu. Gdy chmiel do browa-

rów angielskich zaprowadzono, obywatele londyńscy podali do Parlamentu prozbę, aby użycie jego w królestwie zakazanem zostało, jako obrzydliwej i szkodliwej rzeczy, która psuje smak ich napojom. Listki szyszek chmielu są nie tylko nieużyteczne, ale nawet psują smak delikatny piwa.

O zachowaniu chmielu.

Przed zachowaniem chmielu, na to szczególniej uważać należy, by był zupełnie suchy. Skoro bowiem zawiera najmniejszą ilość wilgoci, pleśnieje i psuje się. Sposób zachowania go jest różny: jedni pakują chmiel w wańtuchy lub w wielkie worki, podobnie jak wełnę; drudzy w przyrządzone na ten cel murowane składy, tak zastosowane do ilości chmielu, by całkiem nim wypełnione zostały. Anglicy zaś i Amerykanie pakują chmiel w skrzynie drewniane za pomocą silnej prasy. Utrzymują oni, że tym sposobem zachowany, przez lat kilkanaście nic z swej dobroci nie traci, gdyż właściwa mu lipkość, przez silne ugniecenie szyszek wydobyta, tak ścisłą formuje masę, iż chąc go użyć, siekierą rąbać go potrzeba. Więcej to wprawdzie zadaje pracy i kosztu, atoli korzyść ztąd jest tak wielka, iż sowicie jedno i drugie wynagradza; albowiem między chmielem, tym sposobem upakowanym, a chmielem w wańtuchach, ta zachodzi różnica, iż 1 funt pierwszego więcej daje mocy, niż 4 do 5 funtów drugiego.

Dla przechowania chmielu na własną potrzebę, można mieć w miejscu wysokiem i suchem, np. w browarze, podług wymiarkowanej potrzeby, skrzynię, której wieko ma być tak przyrządzone, aby się mogło wsuwać i w głąb skrzyni, a to, aby zawsze bezpośrednio na chmielu spoczywało; przezco zapobiega się zwietrzeniu onegoż. Ma się rozumieć, iż po każdem wybraniu chmielu na użytek, równa się pozostały w skrzyni, że wieko jak najszczelniej do ścian przypada. Wielu także używa skrzyni przez Kluka wymyślonej, której narys później w Tygodniku zamieszczę.

(Dokończenie w następnym Nrze.)

O wpływie liści morwowych na cienkość i jedwabność wełny.

Pewien Niemiecki praktyczny gospodarz utrzymuje: iż tylko za pomocą karmienia owiec merynos w części liściem morwowym otrzymać można wełnę najcieńszą, najtrwalszą, najustaleńszą, do jedwabiu bardzo zbliżoną. — Otóż są własne jego słowa:

»Przed kilkudziesiąt laty przyjaciel mój zapewnił mnie: że tylko za pomocą liścia morwowego otrzymać można najpiękniejszą wełnę merynos. Odtąd czyniłem liczne w tej mierze doświadczenia, i do ich czynienia przyjacioł moich zachęcałem. — Wypadek ich mocno nas utwierdził w tem mniemaniu, że rzeczywiście liście morwy bardzo wielki mają wpływ na cienkość i, że tak powiem, na jedwabność wełny.«

»Utwierdziło nas w tem przekonaniu zdanie pewnego znakomitego autora, który utrzymywał: — »iż dopóki kozy angorskie, u nas (w Niemczech) »hodowane, nie będą karmione liściem morwy, »dopóty spodziewać się nie możemy, by w naszym »klimacie włos ich zachował właściwą mu cien»kość i połysk.«

Zważając w ogólności wpływ na organizm zwierzęcy, a mianowicie, że jedwabnice karmione np. skorzonelą, ani tak wiele, ni też tak pięknego nie snują jedwabiu, jak wtedy, gdy są liściem morwy karmione; można z niejaką pewnością sądzić o dobroczynnym wpływie rzeczonego liścia na delikatność wełny.

WIADOMOŚCI KRAJOWE.

Inspektor Jlny Stad i Stacyj Stadnych w Królestwie Polskiem.— Z upoważnienia Komisyi Rządowej Spraw Wewn., Duch. i Oświec. Publ. podaje do wiadomości powszechnej, iż, dla ułatwienia obywatelom i mieszkańcom Królestwa sposobności użytkowania z zakładu Stada Rządowego koni, przeznaczone są punkta na Stacyje Stadne w r. b., do których ogiery prowincyjonalne wysłane zostają: W Wdztwie Podlaskiem: w głównej Stacyi Janowie ogierów 12, we wsi Łazy pod Łukowem 6, w Sokołowie 6; w Wdztwie Mazowieckiem: w Królikarni pod Warszawą 10, w Krośniewicach 8, w Rawie 6, w Mińsku 4, w Brochowie przy Sochaczewie 3; w Województwie Kaliskiem: w Sieradzu 9, w Piotrkowie 8, w Żychlinie pod Koninem 6; w Wdztwie Krakowskiem: w Pinczowie 10, w Pilicy 6; w Wdztwie Sandomierskiem: w Radomiu 10, w Białaczewie pod Opocznem 4, w Maruszowie pod Ożarowem 4; w Wdztwie Lubelskiem: w Lublinie 10, w Wojsławicach 6; w Wdztwie Płockiem: w Siennicy pod Nasielskiem 6, w Czerwinie pod Ostrołęką 4; w Województwie Augustowskiem: w Kalwaryi 7, w Piątnicy pod Łomżą 7.— Otwarcie Stacyj nastąpi z dniem 18 lutego (1 marca) i trwać będzie do $^{18}/_{30}$ czerwca r. b. W tym przeciągu czasu wolno jest każdemu z mieszkańców do jakiejkolwiek z wyszczególnionych Stacyj, podług tego, jak komu dogodniej i bliżej, prowadzić klacze swoje, do wydania dobrego rodu zdatne i zdrowe. Opłata utrzymaną została, jak była lat poprzednich, to jest: Od ogiera celnego zł. 18, od ogiera klasy 1ej zł. 12, klasy 2ej zł. 8, klasy 3ej zł. 4. Każdy z doprowadzających klacze, zaraz po uiszczeniu opłaty, przy pierwszem pokrywaniu, otrzyma kwit sznurowy i, na dowód odebrania, w kontroli własnoręcznie się podpisze. Oficyjaliści, nad Stacyjami dozór mający, obowiązani są stosować się do życzeń obywateli w wyborze ogierów i zapewnić im z pośpiechem wszelkie w tej mierze informacyje i słusznie żądane ułatwienia. Jeżliby jednak dała się doświadczyć od dozorcy jaka niewłaściwość lub utrudzenie, interesowani zechcą bezzwłocznie o tem donieść Inspektorowi Jlnemu Stad, a mogą być pewni, że ponowienie jej nie będzie miało miejsca. Z powyższego rozłożenia Stacyj Stadnych po Województwach, Inspektor Jlny Stad nie wątpi, że obywatele i mieszkańcy, którzy korzystali dotąd z dobrodziejstwa rządu, równie jak i ci, którym się na teraz przez bliższe położenie Stacyj większa nastręczyła dogodność, pospieszą z licznem doprowadzaniem klaczy do ogierów znakomitego chowu, gdyż ztąd nie tylko w polepszeniu własnego stada znajdą pożytek, ale zarazem przyłożą się do upowszechnienia stopniowo w kraju użytecznego rodu koni. - W Janowie d. $^{1}/_{13}$ lutego 1836 r. — *Dulewski.*— Sekretarz Wydz., *Welinowicz.*

CENY TARGOWE,

od dnia 15go do 20go b. m.

Korzec	od zł.	od gr.	do zł.	do g.
Żyta -	8	—	8	20
Pszenicy -	11	15	15	—
Grochu polnego	8		10	—
— cukrow.	11	—	14	-
Fasoli -	24	—	30	—
Gryki -	—	—	—	—
Jęczmienia -	9	—	10	15
Owsa -	6	15	6	22
Mąki psze. przed	—	—	—	—
— — ordyn.	20	15	24	—
— żytnej pytl.	10	—	12	15
— — razow	8	15	10	—
— gryczanej	10	—	11	—
Kaszy jaglanej	18	—	24	—
— grycz. zwy.	15	—	18	—
— — drob.	28	—	42	—
— jęczm. perł.	30	—	40	—
— — ordy.	12	—	14	—
Kartofli - -	3	10	—	15

Produkta i okrasa.	od zł.	od g.	do zł.	do g.
Masła funt	1	—	—	—
Słoniny funt	—	21	1	—
Sążeń drew sos.	—	—	43	—
Okow. 9½ p. gar.	3	27	4	3
Szumówka 6 p. g.	2	15	—	—
Siana centnar	2	20	3	10
Słomy centnar	1	5	1	15
Cielę - - -	12	—	18	—
Baran - - -	—	—	—	-
Wieprz - -	56	—	90	—
Wół dobry duk.	14	—	16	
— średni —	11	—	13	
— lichy —	8	—	10	

Na targu w Pradze znajdowało się do d. 19 b. m.

wołów	sztuk	308
wieprzy	—	987
ciełąt	—	372
baranów	—	—

OŚWIADCZENIE REDAKCYI.

Wszelkie doniesienia, Gospodarstwa i Technologii wiejskiej dotyczące, Redakcyja bezpłatnie w swem pismie zamieszczać będzie, jak się rozumie, nadesłane w listach frankowanych.

Redaktor Tygodnika: Nepom. Kubowski, przy ulicy Kapitulnej Nro 537. — w Drukarni Korrespondenta.